

MEMORIA DESCRIPTIVA PARA LA ACTIVIDAD DE

RECOLECCIÓN, ENVASADO Y VENTA DE PLANTAS AROMÁTICAS

JUAN ANTONIO CARRASCO MARTOS "ANDUNATURA"



ÍNDICE

1. SUMARIO
2. INTRODUCCIÓN
3. BENEFICIOS DE LAS PLANTAS AROMÁTICAS
4. ANTECEDENTES DE LA ACTIVIDAD
5. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRINCIPALES DE ANDUNATURA
 - 5.1. Línea 1: Recolección y envasado de plantas aromáticas silvestres
 - 5.2. Línea 2: Envasado de especias, infusiones y azafranes para el canal Horeca y la Alimentación
 - 5.3. Distribución de dependencias
 - 5.4. Proceso productivo utilizado, maquinaria y equipos
 - 5.5. Principales plantas recolectadas en los Parques Naturales
6. CERTIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO
 - 6.1. Certificación con la Marca Parque Natural de Andalucía
 - 6.2. Certificación del producto en ecológico
7. OBJETIVOS DE MEJORA
8. CONCLUSIONES

2. INTRODUCCIÓN

Las actividades principales de ANDUNATURA se basan en la recolección, secado, envasado y comercialización de plantas aromáticas en los Parques Naturales andaluces, así como el envasado de especias, infusiones y condimentos. Se realiza a continuación una breve reseña a las propiedades de estas plantas aromáticas y a los antecedentes de esta empresa. Después se detalla la actividad de recolección indicada, así como las certificaciones de calidad que ha obtenido el producto y los objetivos que se plantea la empresa para mejorar y adaptarse al mercado existente.

3. BENEFICIOS DE LAS PLANTAS AROMÁTICAS

Desde la antigüedad, las hojas, y a veces las semillas de las plantas herbáceas, se utilizaban para aromatizar las comidas de diferentes maneras. A través de los siglos, se ha reconocido y apreciado el valor emoliente y curativo de las hierbas y su uso ha abarcado desde la preparación de medicamentos, cosméticos, hasta la elaboración de perfumes y esencias.

Las hierbas y especias aromáticas son ingredientes que nos ofrece la propia naturaleza para convertir la cocina de todos los días en un arte, y hacen que el consumo de los alimentos sea más placentero.

La utilización de productos naturales en nuestra gastronomía ha cobrado gran valor a lo largo de los últimos años, sobre todo teniendo en cuenta la importancia que tiene el consumo de este tipo de productos para nuestra salud, y los beneficios que aporta a la misma, siendo una seña de identidad en los platos típicos de nuestra gastronomía local y comarcal. Los platos en los que principalmente son usadas, están ligados a las carnes de caza, hortalizas, guisos, productos de matanza, postres y otras recetas autóctonas de los pueblos de nuestro país.

Algunas especias están tan unidas a la tradición culinaria de algunos territorios o poblaciones que sus aromas y/o sabores son representativos de su gastronomía.

Una misma especia puede ser utilizada en la cocina en diversas presentaciones: al natural, seca, molida, en polvo, en mixturas de especias, etc.

Para aprovechar al máximo sus propiedades se deben conocer y utilizar las técnicas más apropiadas para su uso.

Por tanto, la gran importancia que tiene una alimentación sana, unida a las propiedades medicinales y aromáticas de las plantas aromáticas y especias, ha hecho que el consumo de este tipo de productos haya aumentado considerablemente en los últimos años, siendo cada vez más las personas que los demandan.

4. ANTECEDENTES DE LA ACTIVIDAD

Los antecedentes de esta empresa se remontan a los años 40 del pasado siglo, en Ibro (Jaén), de donde es oriunda esta familia, pionera en un negocio que se caracteriza por la utilización de métodos totalmente artesanales y respetuosos con el medio ambiente. La historia de la familia Carrasco comenzó cuando a Juan Carrasco padre, el que después tomó el apodo de "Manzanilla", recorría todas las sierras de la provincia de Jaén en busca de plantas aromáticas y medicinales. Cuando las recolectaba, las cargaba en su bicicleta e iba por los principales pueblos para venderlas. Era la década de los cincuenta y el "Manzanilla" se hizo un hueco en los mercados de Linares, Jódar, Úbeda, Baeza, Mengíbar, pero sobre todo, en Andújar. Voceó sus productos, útiles para cuidar cualquier mal, durante años, hasta que, en 1969, decidió instalar un puesto en el Mercado de Abastos iliturgitano.

Juan Carrasco hijo regenta actualmente este negocio, y aunque mantiene su especialidad en especias y plantas aromáticas, ha aumentado su oferta comercial con productos de dietética. Para el propietario, el secreto de todos estos años es el carácter artesanal de sus productos. Y es que la familia sabe recorrer los montes en busca de la planta adecuada para curar alguna dolencia, o recolectar en el momento justo en que florece una hierba, conocimientos que adquirió Juan Carrasco Padre de su abuelo Antonio en 1910, el cual practicaba la curación de enfermos aplicándoles remedios naturales.

Actualmente esta empresa de 3ª generación centra su actividad en la recolección tradicional, envasado y comercialización de plantas aromáticas, así como otras líneas de productos naturales, recolectando más de 100 tipos diferentes de plantas aromáticas desde mediados de los años 80, fecha en la que tomó el relevo de su padre. En el establecimiento situado en la Plaza de Abastos de Andújar se realiza venta directa, así como distribución a diferentes comercios y farmacias.

En 2007, Juan Carrasco amplió sus instalaciones y adquirió una nave en el Polígono Industrial Ave María de Andújar, que es donde se desarrolla actualmente la actividad, procesando y almacenando la planta aromática hasta su posterior venta en la Plaza de Abastos así como en establecimientos de todo el país.

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES DE ANDUNATURA

5.1. Línea 1: Recolección y envasado de plantas aromáticas silvestres

La actividad principal que realiza esta empresa consiste en la **recolección** de productos naturales como son las plantas aromáticas en algunos de los Parques Naturales de Andalucía, principalmente en la provincia de Jaén, y aplicación de procesos físicos simples para su secado y posterior **envasado y venta**. Este negocio se caracteriza por la utilización de métodos totalmente artesanales y respetuosos con el medio ambiente.

La recolección de plantas aromáticas que realiza la empresa de Juan Carrasco, desde mediados de los años 80, supone la conservación de un oficio tradicional, la

comercialización de la producción local y la explotación de los recursos de los Parques Naturales de Andalucía.

Para realizar esta recolección, la empresa solicita anualmente los **permisos** pertinentes a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, la cual le especifica la zona concreta del Parque Natural donde se puede recolectar cada planta y cuántos kilos está permitido coger, así como las condiciones en las que debe realizarse la recolección.

5.2. Línea 2: Envasado de especias, infusiones y azafranes para el canal Horeca y la Alimentación

Asimismo, la empresa **compra, almacena y comercializa** productos alimentarios no producidos por ella, como son especias, condimentos preparados, infusiones variadas, azafrán de hebra, etc, recepcionando la materia prima en envase de origen de los proveedores para posteriormente reenvasarla en sus instalaciones y comercializarla en el canal Horeca y de Alimentación, ofreciendo un servicio de más de 1.000 referencias para su distribución.

5.3. Distribución de dependencias

Las zonas o dependencias de la nave sita en el Polígono Industrial Ave María de Andújar son las del siguiente detalle:

- Sala de recepción
- Sala de envasado
- Zona de secado en la planta superior de la nave
- Zona de carga y descarga
- Zona de almacenamiento de productos
- Zona de almacenamiento de envases y embalajes
- Oficina
- Aseos

Asimismo hay una nave adjunta a la principal de almacenamiento de utensilios para la actividad. Ambas naves adosadas tienen una superficie aproximada de 1.200 m².

5.4. Proceso productivo utilizado, maquinaria y equipos

El PROCESO de obtención del producto recolectado y envasado por Andunatura pasa por las siguientes fases:

- ❖ Recolección manual mediante segado con hoz de plantas aromáticas con fines medicinales y para condimento en el ámbito territorial de los Parques Naturales de Andalucía.
- ❖ Traslado de la planta cortada en cajas de cartón aptas para uso alimentario con el vehículo del titular de la empresa hasta la nave situada en el Polígono Ave María, parcela 2-6 de Andújar, y descarga a través de la sala de recepción.
- ❖ Depósito de la planta en la parte superior de la nave y sometimiento de ésta al proceso de secado por evaporación a temperatura ambiente.
- ❖ Transporte de la planta seca a la sala de envasado.

- ❖ Triturado y cribado manual de la planta seca a fin de adecuarla a su presentación final.
- ❖ Envasado manual de la planta cortada en bolsas de polipropileno, las cuales se pesan en la báscula para certificar su peso. Esta bolsa se sella manualmente con una selladora térmica y se introduce en una caja de cartón apta para uso alimentario.
- ❖ Etiquetado manual del producto con etiquetas adhesivas.
- ❖ Almacenaje del producto hasta su distribución y venta al público en la plaza de abastos de Andújar, así como en establecimientos de hostelería y comercios de alimentación a nivel nacional.

En cuanto al PROCESO productivo en relación a los productos comprados, reenvasados, almacenados y distribuidos por la empresa, se detallan las siguientes fases:

- ❖ Descarga de mercancía de proveedores por la sala de recepción, de forma manual, y sin que los vehículos penetren en las instalaciones.
- ❖ Los productos se almacenan en la sala de recepción.
- ❖ En la sala de envasado, se procede a abrir las cajas de origen para ser reenvasados en distintos formatos:
 - Formato 1: bolsas de poliprolineno de 12 x 15 mm, con un contenido entre 15 y 50 g de producto.
 - Formato 2: botes de PEC de 550 ml con un contenido aproximado entre 150-200 g de producto y botes de PEC de 1.200 ml con un contenido aproximado entre 700-900 g de producto.
 - Formato 3: botes de cristal con un contenido aproximado de 30 g de producto.
- ❖ Almacenaje hasta su distribución.

El PROCESO productivo para los productos que solamente se compran, almacenan y distribuyen es el siguiente:

- ❖ Descarga del producto por la zona de carga y descarga de la nave, de forma manual, y sin que los vehículos penetren en las instalaciones.
- ❖ Depósito y almacenaje de mercancía en estanterías en la zona de almacenamiento.
- ❖ Distribución del producto.

Los EQUIPOS Y MAQUINARIA utilizados son los del siguiente detalle:

- Hoz para segado manual en la sierra.
- Tijeras para el cortado manual de la planta seca en manojos.
- Balanza electrónica correctamente verificada oficialmente por la Consejería de Economía, Innovación, ciencia y empleo (Verificaciones Industriales de Andalucía, S.A. Laboratorio de Metrología de Jaén).
- Termoselladora sencilla para las bolsas de polipropileno en que es envasada manualmente la planta aromática.
- Mesa de envasado.
- Estanterías de almacenaje de productos.
- Mobiliario común de oficina.

- Equipos informáticos provistos en la zona destinada a la oficina.

5.5. Principales plantas recolectadas en los Parques Naturales

Algunas de las plantas aromáticas recolectadas y envasadas son las siguientes:

- ❖ Thymus zygis (tomillo)
- ❖ Rosmarinus officinalis (romero)
- ❖ Salvia officinalis (salvia)
- ❖ Thymus mastichina (mejorana)
- ❖ Lavandula angustifolia (espliego)
- ❖ Equisetum telmateia (cola de caballo)
- ❖ Mentha pulegium (menta poleo)
- ❖ Marrubium supinum (marrubio español)
- ❖ Sideritis incana (rabo de gato)
- ❖ Mentha spicata (hierbabuena)
- ❖ Matricaria chamomilla (manzanilla)
- ❖ Laurus nobilis (laurel)

6. CERTIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

La empresa Andunatura, es consciente de la calidad de los productos que comercializa, y es por ello que considera que deben estar certificados bajo Marcas de Calidad. En un primer momento, la empresa decide certificarse bajo la **Marca Parque Natural de Andalucía**, ya que los productos que comercializa son recolectados íntegramente en Parques Naturales de esta Comunidad, y ofrecen una calidad inmejorable, lo cual se quiere transmitir al cliente. Posteriormente, tras observar la demanda en el mercado que están obteniendo los productos ecológicos, y observando que el producto cumple todos los requisitos para ser certificado como tal, se decide también apostar por la **Certificación ecológica de las plantas que se recolectan en los Parques Naturales de Andalucía**, principalmente en la provincia de Jaén.

6.1. Certificación con la Marca Parque Natural de Andalucía:

La empresa obtiene este distintivo de calidad en 2013 por parte de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía, para las siguientes plantas aromáticas recolectadas en Parques Naturales de la provincia de Jaén, las cuales forman parte de una nueva línea lanzada al mercado, **“Andunatura Gourmet”**, con la cual la empresa quiere introducirse en las cocinas más selectas:

Productos naturales	Parque Natural
Hierbabuena	Sierra de Andújar
Laurel	
Mejorana	
Poleo	

Romero	
Tomillo	Sierra Mágina

La Entidad Certificadora vinculada a la Marca Parque Natural de Andalucía encargada de realizar la Auditoría es ANDANATURA, a tenor de la Norma que viene regulada en la Orden de 15 de diciembre de 2004 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

La empresa de Juan Antonio Carrasco Martos cumple con los requisitos exigidos para el uso de esta marca de calidad y queda plasmado a través de esta certificación su compromiso con el medio ambiente. Para ello la empresa debe adoptar una serie de **compromisos medioambientales y de calidad**, como por ejemplo los siguientes:

- Identificación de los requisitos legales medioambientales aplicables a la actividad, lo cual va a quedar plasmado en un documento que estará en todo momento localizable en la empresa, y que se irá actualizando conforme vayan cambiando los textos legales. De esta forma la empresa va cumpliendo la legislación vigente.
- Adhesión a un sistema de gestión de envases como ECOEMBES.
- Adopción de un compromiso de mejora continua medioambiental. Este compromiso se verá reflejado en el establecimiento formal de, al menos, un objetivo anual de mejora medioambiental relativo a sus actividades relacionadas con el producto.

El primer objetivo de mejora medioambiental adoptado en la empresa ha sido la sustitución de las luminarias de la nave de producción sita en Polígono Ave María, parcela 2-6 de Andújar, por bombillas de larga duración y bajo consumo, con el doble objetivo de ahorro y reducción del impacto de su actividad en el medio ambiente, ya que un menor consumo de energía supone un menor uso de energías no renovables.

En Enero de 2014, la empresa solicita la certificación de dos nuevas plantas (salvia y mezcla provenzal), así como de las siguientes plantas aromáticas que se recolectan en el Parque Natural Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas:

Productos naturales	Parque Natural
Salvia	Sierra Mágina
Mezcla provenzal (tomillo, mejorana, salvia y romero)	Sierra Mágina y Andújar
Tomillo	Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas
Romero	
Mejorana	

De esta manera, Andunatura se convierte en la **primera empresa** comercializadora de plantas aromáticas que **consigue esta certificación** en la provincia de Jaén, y debe aprovechar esta escasa competencia a nivel provincial.

La nueva línea de “Andunatura Gourmet” certificada con la Marca está siendo ampliamente aceptada en los clientes, ya que la utilización de productos naturales en nuestra gastronomía ha cobrado gran importancia a lo largo de los últimos años, dando con un pequeño gesto un extraordinario valor al sabor y al aroma de nuestros típicos platos mediterráneos. Además surge la oportunidad de utilizar una **imagen positiva** ligada a los valores e imagen de los Parques Naturales, y que **se identifica con un territorio**.

6.2. Certificación del producto en ecológico

Tras realizar numerosos contactos con posibles compradores del producto, entre ellos grandes cadenas alimentarias, se nota el interés porque éste posea la certificación ecológica, y la empresa entiende que este es un requisito imprescindible para acceder a nuevos mercados que valoren la calidad.

Tras valorar varios presupuestos, Andunatura decide contratar los servicios del Organismo de control y certificación agroalimentaria SOHISCERT, líder en producción ecológica y otras marcas de calidad, el cual posee más de 15 años de experiencia en el campo de la certificación agroalimentaria.

El producto cumple todos los requisitos para certificarse en ecológico, ya que se recolecta en áreas naturales especialmente protegidas no sometidas a focos de contaminación, y se llevan a cabo las siguientes prácticas para contribuir a la protección de estas áreas:

- Sólo se recogen los kilos de planta autorizados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente para cada zona específica y las especies indicadas en los permisos pertinentes, para asegurar la salvaguarda de la representación de la especie en el monte.
- Se respetan las normas básicas para la prevención de incendios forestales.
- Se evita la recolección en laderas de pendiente elevada.
- Se recolecta la planta manualmente mediante segado con hoz, para no interferir en la regeneración y reproducción el siguiente año.

Asimismo, la trazabilidad del producto queda perfectamente definida en la empresa, además del sistema de autocontrol mediante análisis de residuos anuales realizados a las plantas recolectadas.

Es necesario que la certificadora realice una Auditoría tanto para las zonas de recolección de la planta aromática como para la Industria donde se procesa el producto.

El día 06/03/14 se realiza la Auditoría a la Industria, pasando ésta con éxito. Cuando comience la época de recolección este año, los auditores de SOHISCERT realizarán la Auditoría para los recintos de los Parques Naturales donde se recolecta la planta aromática.

Las plantas aromáticas que Andunatura ha certificado en ecológico son las siguientes:

PRODUCTO	PROCEDENCIA
MENTA POLEO	P.N. Sierra de Andújar
ROMERO	P.N. Sierra de Andújar P.N. Sierra Cazorla, Segura y las Villas
MEJORANA	P.N. Sierra de Andújar P.N. Sierra Cazorla, Segura y las Villas
TOMILLO	P.N. Sierra Cazorla, Segura y las Villas P.N. Sierra Mágina
ESPLIEGO	P.N. Sierra Cazorla, Segura y las Villas P.N. Sierra Mágina
SALVIA	P.N. Sierra Mágina
COLA DE CABALLO	P.N. Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas
MEZCLA PROVENZAL	P.N. Sierra Mágina, Cazorla y Andújar

Por tanto, con la obtención de estas dos marcas, la empresa abre una puerta hacia nuevos canales de difusión ligados a la calidad de este producto recolectado en los Parques Naturales andaluces, y con los que espera obtener mejores resultados económicos, ya que el mercado para este tipo de productos está en continuo crecimiento, y sobre todo por la posibilidad que ofrecen de introducirse en grandes empresas distribuidoras como por ejemplo Carrefour, o El Corte Inglés, con los que ya se han establecido relaciones.

La nueva línea que ha lanzado la empresa con la marca "**Andunatura Gourmet**" ha estado presente en varias ferias a nivel autonómico y nacional, como por ejemplo la última celebrada en Madrid en el mes de marzo del presente año, el Salón de Gourmets, donde se han establecido **reuniones comerciales con representantes de firmas internacionales**, y se ha podido ver el interés en un producto certificado de calidad.

7. OBJETIVOS DE MEJORA

Se pretende conseguir incrementar la producción, pasando de un método artesanal de envasado a un **método mecánico integral de producción**, introduciendo en la actividad maquinaria como la envasadora vertical semiautomática, la selladora semiautomática y la despalladora de plantas aromáticas.

Ello sería posible con una inyección de capital en la empresa, no habiendo problema en cuanto a conseguir más cantidad de materia prima, ya que simplemente se solicitaría a la Consejería de Medio Ambiente recolectar una mayor cantidad de kilos de planta aromática en todos los Parques Naturales de Andalucía, o incluso la empresa se plantearía la recolección a nivel nacional.

Se quiere también crear una **plataforma web de venta on-line con catálogo de productos**. Con este proyecto Andunatura quiere conseguir una página web completa y de calidad, requisito imprescindible para posicionarte hoy día en el mercado, y sobre todo si la empresa quiere potenciar sus ventas fuera de la localidad de Andújar, e incluso expandirse en el extranjero.

La empresa posee actualmente una página web, pero no está actualizada, y no consta de catálogo de productos para la venta on-line, requisito que ha sido solicitado por muchos proveedores, y que no se ha podido realizar hasta ahora dada la falta de recursos. Se trata, por tanto, de dar una información lo más completa posible acerca de la empresa, y especialmente orientada a la venta on-line. Se quiere cuidar especialmente el diseño de esta plataforma, como lo está haciendo la empresa con el resto de acciones que está llevando a cabo para fomentar sus ventas, publicitando una imagen sencilla y muy cuidada. En definitiva, con este proyecto se continuará la línea de calidad que la empresa ha seguido siempre y por la que últimamente está apostando fuerte, consciente de las magníficas propiedades que ofrecen los productos que comercializa.

8. CONCLUSIÓN

ANDUNATURA es una empresa que se adapta a los nuevos retos que se le presentan, por tanto, desea hacer frente al incremento de la demanda de los productos que comercializa, para lo que necesita un inversión en su negocio para poder mecanizar el proceso de producción y realizar algunas innovaciones tecnológicas como por ejemplo la venta on line de sus productos.